GUIDE
DU MANIPULATEUR D'ALIMENTS



Québec

Dépôt légal : 2009
ISBN 978-2-550-55513-1 (imprimé)
ISBN 978-2-550-55514-8 (en ligne)

TABLE DES MATIÈRES



MANIPULER DES ALIMENTS : UNE RESPONSABILITÉ IMPORTANTE

Au Québec, toute personne qui produit, transforme ou manipule un aliment a la responsabilité de s'assurer que le produit offert est de qualité et sans danger pour la santé des consommateurs. C'est ce qu'on appelle l'innocuité des aliments.

À cet effet, le **règlement qui rend obligatoire la formation en hygiène et salubrité alimentaires** est entré en vigueur le 21 novembre 2008. Ce règlement s'applique à tous les établissements où l'on prépare des aliments en vue de leur vente ou de leur service (établissements de transformation alimentaire, de vente au détail, de restauration et de services connexes en alimentation), qu'ils soient obligés ou non de détenir un permis du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ).

Le règlement concerne plus particulièrement les personnes qui ont la responsabilité d'assurer le contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires dans l'entreprise, à savoir les gestionnaires d'établissement alimentaire ainsi qu'une proportion des employés qui manipulent les aliments.

Le présent guide contient des recommandations qui s'adressent à tout manipulateur d'aliments soucieux d'effectuer son travail de façon à assurer l'innocuité des aliments qu'il prépare, peu importe leur nature ou leur quantité.

La formation : un investissement

La formation a pour objectifs de prévenir les risques de contamination des aliments et de réduire les toxi-infections alimentaires. Les personnes formées doivent respecter les bonnes pratiques de manipulation des aliments de la réception jusqu'au service, en passant par toutes les étapes de préparation (décongélation, cuisson, refroidissement, etc.).

On comprend dès lors l'importance, pour les manipulateurs d'aliments, d'adopter des méthodes de travail rigoureuses conformes aux normes d'hygiène et de salubrité alimentaires.

Il est essentiel d'améliorer la connaissance des risques associés à la manipulation des aliments, puisque l'innocuité alimentaire passe par la maîtrise de ces risques.

Les toxi-infections alimentaires

Les malaises ressentis par une personne après qu'elle a ingéré des aliments ou de l'eau contaminés par des bactéries, des virus, des parasites ou des substances chimiques sont associés aux symptômes d'une toxi-infection alimentaire.

Les enquêtes portant sur les toxi-infections alimentaires révèlent qu'elles sont presque toujours le résultat d'une méthode de préparation ou de conservation inappropriée.

La plupart des toxi-infections alimentaires sont bénignes et ne durent que quelques jours. Leurs conséquences peuvent toutefois être plus graves, surtout chez les enfants, les femmes enceintes, les personnes âgées et celles dont le système immunitaire est affaibli.

L'INSPECTION DES ALIMENTS AU QUÉBEC

Afin d'assurer la sécurité des aliments offerts à la population , le Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale (CQIASA) du MAPAQ effectue régulièrement des inspections dans les établissements alimentaires.

Les inspecteurs informent les exploitants des entreprises sur les risques associés à la manipulation des aliments et les encouragent à assumer leurs responsabilités en matière d'innocuité. Ils prennent en outre des mesures correctives lorsque la situation l'exige.

La méthode d'inspection utilisée est basée sur l'évaluation des risques (IBR). Communément appelée **méthode des 5M,** elle porte sur un ensemble de points critiques dont la maîtrise contribue à assurer l'innocuité et la salubrité des aliments. Ces points concernent la **Matière**, les **Méthodes** de travail, la **Main-d'œuvre**, le **Matériel** utilisé et le **Milieu** dans lequel les activités se déroulent. L'examen de ces cinq éléments détermine le niveau d'hygiène et de salubrité de l'établissement en tenant compte du risque qu'il représente pour la santé.

La sécurité des aliments avant tout!

Il est important de se rappeler que la responsabilité du contrôle de la qualité dans les établissements alimentaires appartient aux exploitants.

Ceux-ci doivent donc exercer une surveillance constante de l'hygiène des lieux et du personnel ainsi que de la qualité et de la salubrité des aliments offerts au public qui les consommera.

Le respect des règles d'hygiène et de salubrité garantit la qualité et l'innocuité des aliments tout en engendrant des économies importantes et en préservant la bonne réputation de l'établissement.

Les recommandations qui figurent dans ce document sont fondées sur la réglementation québécoise ou sur les bonnes pratiques reconnues à l'échelle internationale en matière d'innocuité alimentaire.

Le MAPAQ est chargé d'appliquer plusieurs lois et règlements, dont la Loi sur les produits alimentaires (LRQ, chap. P-29) et les règlements qui en découlent. Ces derniers prévalent sur le présent guide.



MATIÈRE

Au regard de la matière, l'origine, l'innocuité, l'étiquetage et la température des produits font l'objet de vérifications. Ces points critiques concernent l'aliment directement.

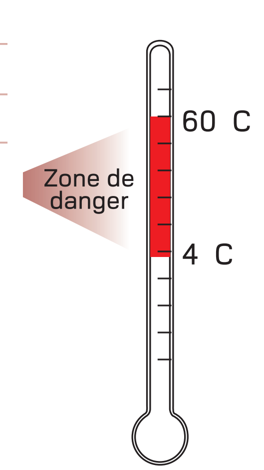
Les aliments peuvent être de type potentiellement ou non potentiellement dangereux (APD ou ANPD, respectivement). Les APD nécessitent un contrôle de la température en tout temps pour en assurer l'innocuité. Ces aliments sont habituellement riches en protéines ainsi que peu ou pas acides.

Exemples d'APD	Exemples d'ANPD
Viandes, poissons	Pain
Produits laitiers	Denrées sèches
Mets préparés	Huile végétale

Température

La température interne des aliments est un facteur déterminant pour la croissance des microorganismes.

Les aliments congelés : température maximale de - 18 °C
Les aliments au réfrigérateur : température maximale de 4 °C
Les aliments servis chauds : température minimale de 60 °C



- Vérifier régulièrement la température ambiante de l'équipement de conservation des aliments en utilisant un thermomètre fiable calibré par une firme spécialisée.
- Tenir un registre quotidien des relevés de température et prévoir des mesures à prendre en cas de non-conformité.
- Éviter la zone de danger située entre 4 °C et 60 °C. Dans cet intervalle de température, la multiplication des bactéries dans les aliments potentiellement dangereux s'accroît. Le temps de préparation de ces aliments à une température supérieure à 4 °C doit être le plus court possible : ne sortir que les quantités nécessaires pour le temps de leur préparation ou du service.

Innocuité

- Éliminer tout aliment altéré (odeur, couleur, texture) devenu impropre à la consommation humaine.
- Éliminer tout aliment susceptible d'avoir été contaminé physiquement (ex. : éclats de verre), chimiquement (ex. : produit de nettoyage), microbiologiquement (ex. : jus de viande crue) ou par des organismes nuisibles (ex. : insectes).

Origine

Les aliments doivent provenir exclusivement d'une source reconnue (établissements sous permis), et les registres des fournisseurs et des factures correspondants doivent être dûment tenus.

Étiquetage

L'étiquette des produits alimentaires doit comporter les renseignements suivants : dénomination, liste des ingrédients par ordre décroissant, quantité nette ainsi que nom et adresse de l'entité responsable du produit offert.

D'autres renseignements peuvent également figurer sur les étiquettes :

- la date limite de conservation;
- le mode de conservation;
- l'état du produit (cuit, congelé);
- l'origine;
- la valeur nutritive;
- le numéro de lot.

Allergie

Pour éviter que les personnes allergiques consomment sans le savoir des substances allergènes, ces dernières doivent être mentionnées sur l'étiquette. Dans certains cas d'allergie alimentaire, la réaction peut être grave, voire fatale.

L'allergie est une réaction d'hypersensibilité immédiate ou retardée, limitée ou généralisée, pouvant se produire à la suite de l'ingestion ou, dans certains cas, de l'inhalation ou du contact avec la peau d'un aliment ou d'un additif alimentaire (l'allergène).

Tous les aliments protéiniques peuvent engendrer des réactions allergiques potentiellement dangereuses chez les personnes sensibles. Santé Canada a établi une liste d'aliments considérés comme étant à l'origine de la grande majorité (90 %) des réactions indésirables graves. Portez une attention particulière à ces allergènes :

- arachides;
- blé;
- graines de sésame;
- lait;
- noix (amandes, noix du Brésil, noix de cajou, noisettes [avelines]);
- œufs;
- poissons, crustacés, mollusques;
- soja;
- sulfites.



MÉTHODE

Les méthodes de travail sont vérifiées au cours de l'inspection. Les procédés, les températures de cuisson, de décongélation, de refroidissement et de réchauffage des aliments, le risque de contamination croisée, les procédures de nettoyage et d'assainissement, tous ces éléments sont contrôlés.

Pour éviter que les aliments ne s'altèrent, il est essentiel de limiter les sources de contamination au minimum en assurant la salubrité de tout ce qui entre en contact avec les produits. Les recommandations qui suivent préviennent la multiplication ou l'introduction de microorganismes dans les aliments et favorisent leur destruction ou la réduction de leur nombre.

- Assurer une bonne rotation des aliments.
- Veiller à ce que la durée de conservation indiquée sur les produits soit adéquate.

Pour éviter les contaminations

- Conserver les aliments dans des contenants bien fermés.
- Toujours entreposer les viandes crues en dessous des aliments prêts à manger.
- Munir d'écrans protecteurs (pare-haleine) les buffets, comptoirs à salades, comptoirs à poissons, etc.
- Éviter de déposer sur les comptoirs des contenants qui ont été en contact avec le sol.
- Prévenir la contamination croisée en nettoyant et en assainissant les équipements, les ustensiles et les surfaces de travail ayant été en contact avec des aliments crus, tels que viande et volaille, et avant de manipuler des aliments cuits ou prêts à manger.
- Entreposer les emballages pour usage alimentaire à l'abri de toute contamination.

Décongélation

Décongeler les aliments potentiellement dangereux selon une des méthodes suivantes :

- au réfrigérateur;
- au four à micro-ondes, en faisant suivre la cuisson immédiatement;
- au four traditionnel, en combinant la décongélation et la cuisson;
- dans un contenant placé sous l'eau courante froide en veillant à ce que l'aliment soit complètement submergé.

Ne jamais décongeler un aliment à la température de la pièce, car les surfaces extérieures de l'aliment, qui se décongèlent en premier, se trouvent alors exposées trop longtemps à des températures propices à la multiplication des bactéries.

Cuisson

Cuire les aliments en respectant les couples température-temps recommandés dans le tableau de cuisson ci-contre. La précuisson de viande est interdite. De plus, l'aliment doit atteindre une température interne de cuisson sécuritaire. L'usage d'un thermomètre fiable est nécessaire.



Tableau des cuissons

La température indiquée est la température interne minimale de cuisson. Dans la colonne « Temps », la durée inscrite est celle pendant laquelle le thermomètre doit indiquer la température correspondante.

	Température	Temps	Caractéristiques
Bœuf, veau, agneau			
Steak (attendri ou non)	63 °C moyennant l'utilisation d'une méthode validée ou d'un thermomètre	Aucun	
Rôti (attendri ou non)	Avec vérification de température : 60 °C Vérification visuelle uniquement[1] : 70 °C ou l'équivalent	Aucun Aucun	 À point. Le jus est clair et la viande peut être rosée.
Porc			
Rôti, côtelette	68 °C	15 secondes	
Jambon à cuire	68 °C	15 secondes	
Saucisse fraîche	68 °C	15 secondes	
Gibier			
D'élevage : cerf, sanglier, lapin, etc.	68 °C	15 secondes	
Sauvage : lièvre, caribou, etc.	74 °C	15 secondes	
Volaille			
Entière : poulet, dinde, faisan, pintade, caille, oie, canard, etc.	74 °C	15 secondes	Le jus est clair. La viande est tendre et les cuisses se détachent facilement.
Pièce : poitrines, cuisses, ailes	74 °C	15 secondes	
Hachée	74 °C	15 secondes	
Ratites			
Autruche, émeu, nandou	68 °C 63 °C	15 secondes 3 minutes	
Viandes hachées			
Toutes les viandes hachées (sauf les volailles)	68 °C	15 secondes	Le centre de la viande et le jus qui s'écoule de la pièce ne doivent pas être rosés.
Poisson			
Entier, tranche	63 °C	15 secondes	La couleur est uniforme et opaque. La chair se défait facilement.
Émincé	68 °C	15 secondes	
Œuf			
Entier			Le blanc et le jaune doivent être fermes.
Mets à base d'œufs	68 °C	15 secondes	
Farce			
Mélange à farcir, viandes et pâtes farcies	74 °C	15 secondes	
Aliment cru d'origine végétale cuit pour être maintenu chaud			
	60 °C		

1. S'il n'y a pas de contrôle par thermomètre, la cuisson doit être au moins « à point ». La température interne atteint alors normalement 70 ºC ou les équivalents définis dans le tableau qui suit.



Équivalents d’une température interne de cuisson de 70 °C pour les rôtis

Équivalents température-temps

Température	68 °C	66 °C	65 °C	63 °C	62 °C	61 °C	60 °C	59 °C	58 °C	57 °C	56 °C	55 °C	54 °C
Temps	15 s	60 s	85 s	140 s	3 min	5 min	8 min	12 min	19 min	32 min	47 min	77 min	121 min

Refroidissement

Refroidir les aliments potentiellement dangereux le plus rapidement possible à une température située entre 0 °C et 4 °C. La température interne de l’aliment doit passer de 60 °C à 4 °C en moins de six heures; toutefois, à l’intérieur de ce délai, il faut que la température interne passe de 60 °C à 21 °C en moins de deux heures. Pour ce faire, vous pouvez :

- diviser en portions les aliments et les réfrigérer;
- découper les grosses pièces de viande;
- utiliser des contenants de grande surface et peu profonds dont le matériau favorise un transfert thermique;
- placer les récipients d’aliments dans un bain d’eau glacée et remuer régulièrement;
- utiliser une cellule de refroidissement rapide *(blast chiller)*;
- utiliser une cuillère de refroidissement propre et assainie.

On peut combiner plus d’une méthode afin d’obtenir un refroidissement adéquat.

Il est important de favoriser une libre circulation d’air entre les aliments dans les unités de réfrigération.

Réchauffage

Il faut réchauffer en atteignant une température de 74 °C durant 15 secondes ou de 63 °C durant 3 minutes les aliments potentiellement dangereux qui ont déjà été cuits puis refroidis et qui doivent être maintenus chauds. Il importe d’effectuer cette opération en moins de deux heures.

Effectuer une rotation des aliments pendant le réchauffage au four à micro-ondes afin de répartir la chaleur uniformément. Pour que ce mode de réchauffage soit sécuritaire, il faut atteindre une température de 74 °C dans toutes les parties de l’aliment.

Nettoyage et assainissement

Le nettoyage et l’assainissement sont deux étapes distinctes et indissociables d’un même processus. Le **nettoyage** vise à déloger toutes les particules d’aliments et les saletés des surfaces qui entrent en contact avec les aliments. Le nettoyage comprend :

1) le prélavage;
2) le lavage avec un détergent approprié au type de résidus à enlever;
3) le rinçage.

Une vérification visuelle de l’état des surfaces après ces étapes peut démontrer que le nettoyage n’est pas adéquat. Il est nécessaire alors de reprendre le nettoyage.



L'**assainissement** permet de réduire à un niveau sécuritaire le nombre de microorganismes présents sur les surfaces. Il existe deux méthodes d'assainissement :

1) L'assainissement thermique. Deux points sont alors à surveiller :

   - la température de l'eau;
   - le temps de contact de l'objet avec l'eau chaude.

2) L'assainissement chimique. Les points suivants sont importants :

   - les instructions du fabricant relativement à la concentration du produit;
   - le mode d'utilisation du produit;
   - la température de l'eau;
   - le temps de contact avec le produit chimique;
   - le rinçage.

Éléments à savoir

- Les produits de nettoyage et d'assainissement doivent être approuvés pour usage alimentaire et utilisés selon le mode d'emploi prescrit par le fabricant.
- L'utilisation d'un évier à trois compartiments facilite le déroulement ordonné des opérations.
- L'utilisation de tampons à récurer en nylon est recommandée. Les tampons ou brosses métalliques présentent un danger de contamination des aliments.
- Le nettoyage à sec, tel que le brossage, le nettoyage avec un aspirateur ou le décapage, ne doit être effectué que pour enlever les résidus d'aliments secs.

Procédés à risques spécifiques

Certains procédés comportent plus de risques que d'autres et doivent être maîtrisés et contrôlés de façon rigoureuse. C'est le cas des procédés à risques spécifiques en matière de transformation des aliments qui utilisent des traitements thermiques, des traitements modifiant les propriétés physicochimiques de l'aliment ou des traitements modifiant l'environnement de l'aliment, comme l'emballage.

Les traitements suivants sont associés à ces procédés :

- acidification;
- emballage sous vide ou sous atmosphère modifiée;
- fumage à chaud ou à froid;
- pasteurisation;
- préparation de conserves;
- préparation de semi-conserves;
- salage;
- séchage, déshydratation, évaporation.

Il existe plusieurs façons de transformer les produits alimentaires. Les procédés utilisés varient grandement, allant du plus simple, comme le parage, aux plus complexes, comme la préparation de conserves commerciales.

L'utilisation commerciale d'un procédé de transformation alimentaire adapté à partir d'une pratique artisanale demande des mesures de contrôle particulières rigoureuses. Par exemple, la mise en conserve selon la méthode Bernardin est acceptable pour une production domestique, mais implique des exigences supplémentaires lorsque la production est commerciale, notamment la standardisation et la validation des recettes ou la tenue de registres de contrôle.

Afin de bien maîtriser et contrôler les procédés à risques spécifiques en matière de transformation des aliments, il importe d'établir des étapes claires et précises ainsi que des règles de base pour la manipulation sécuritaire des aliments, et de s'assurer que le manipulateur d'aliments les applique.

Registres d'exécution

Des registres relatifs aux activités d'entreposage, de préparation des aliments et de nettoyage et d'assainissement doivent être présents sur les lieux, dûment remplis et accessibles au personnel de l'établissement et au personnel inspecteur. Voici des exemples de registres permettant le contrôle de la qualité dans une entreprise alimentaire :

- registre d'achats et de fournisseurs (réception des marchandises);
- registre de cuisson de produits;
- registre de nettoyage et d'assainissement;
- registre de pasteurisation (obligatoire, le cas échéant);
- registre de refroidissement de produits;
- registre des mollusques bivalves vivants (obligatoire, le cas échéant);
- registre des températures de conservation;
- registre des viandes servant à la préparation de viandes hachées;
- registre répertoriant les membres du personnel formés en hygiène et salubrité des aliments.



MAIN-D'ŒUVRE

Le personnel affecté à la préparation des aliments est souvent source de contamination. Toute personne peut être porteuse de microorganismes pathogènes transmissibles par les aliments. Les précautions suivantes s'imposent pour prévenir les toxi-infections alimentaires.

Lavage des mains et comportement du personnel

- Les manipulateurs d'aliments doivent se laver les mains et les avant-bras avec de l'eau chaude et du savon liquide avant de commencer le travail, après avoir fait usage de tabac, être allés aux toilettes, avoir manipulé des aliments crus et chaque fois qu'il y a risque de contamination pour les aliments.
- Pour que le lavage des mains soit efficace, il faut veiller à ce qu'un évier ainsi que des distributeurs à savon liquide et à serviettes jetables soient accessibles en tout temps et en bon état de fonctionnement. Il faut aussi respecter les étapes du lavage des mains : mouiller, savonner, frotter, nettoyer les ongles, rincer, sécher et fermer le robinet avec du papier.
- Le gel antiseptique ne remplace pas le lavage des mains. Se laver les mains est obligatoire avant d'appliquer le gel si on l'utilise.
- Le port de gants ne remplace pas le lavage des mains. Le port de gants faits ou saupoudrés de latex est interdit pour les personnes qui sont en contact avec les aliments ou avec le matériel et les équipements eux-mêmes en contact avec les aliments. Il faut se laver soigneusement les mains avant d'enfiler des gants et chaque fois qu'on les remplace. Les gants utilisés pour manipuler les aliments ne doivent servir qu'à un seul usage. Ils ne doivent jamais être lavés et réutilisés.
  Il faut les remplacer :
  - aussitôt qu'ils sont souillés ou déchirés;
  - lorsque l'on change de tâche ou que l'on prépare des aliments de nature différente;
  - après avoir manipulé des aliments crus et avant de manipuler des aliments cuits ou prêts à manger;
  - après avoir touché une surface contaminée.
- Il faut éviter de s'essuyer les mains sur ses vêtements de travail, car ceux-ci peuvent devenir une nouvelle source de contamination pour les mains, les surfaces et les aliments qui seront manipulés.

Tenue vestimentaire

- Porter des vêtements propres utilisés exclusivement pour ce travail ainsi qu'un bonnet ou une résille qui recouvre entièrement les cheveux. Porter un couvre-barbe s'il y a lieu. À titre d'exemple, une moustache dont la longueur dépasse la commissure des lèvres doit être recouverte d'un couvre-barbe.
- Enlever montres, bagues, boucles d'oreilles, épinglettes et autres bijoux, y compris les bijoux de perçage corporel, avant de commencer à travailler et ne porter aucun vernis à ongles. Les ongles doivent être courts et propres.



État de santé et blessures

L'état de santé des employés dans les établissements alimentaires est un facteur de risque qu'il importe de maîtriser.

Si vous souffrez d'une maladie qui est susceptible de contaminer les aliments ou que vous présentez des symptômes comme la diarrhée, la nausée, le vomissement ou la fièvre, il faut tout d'abord en informer votre employeur. S'il y a lieu, consultez un médecin. Indiquez-lui précisément vos symptômes et faites la description de votre travail. Assurez-vous de bien comprendre les recommandations du médecin quant à un retrait temporaire du travail. Informez-en votre employeur ou discutez avec lui des possibilités de réaffectation à d'autres tâches, de façon à vous éviter d'être en contact avec les aliments durant cette période.

Syndromes cutanés :
En cas de blessure non infectée à la main, au poignet ou à l'avant-bras, la couvrir d'un pansement propre et porter un gant imperméable (non fait ou non saupoudré de latex) suffisamment long pour recouvrir entièrement le pansement. Dans le cas de toute plaie infectée, l'employé doit être réaffecté à d'autres tâches ou fonctions.

Syndromes entériques :
Toute personne qui présente des symptômes de gastroentérite doit soit attendre 48 heures après leur disparition complète avant de reprendre son travail normal, soit suivre les recommandations formulées par le médecin, le cas échéant. Un manipulateur d'aliments porteur d'un agent infectieux et qui n'a pas de symptômes peut envisager un retour au travail à condition de suivre les règles élémentaires d'hygiène et de salubrité.



MATÉRIEL

Le matériel comprend l'équipement, les ustensiles et les produits d'emballage. Selon leur nature, l'état de leur entretien et leur niveau de propreté, ceux-ci peuvent contaminer les aliments.

Équipement

- L'équipement, les ustensiles et les emballages servant à la préparation des aliments doivent :
  - être propres;
  - être accessibles pour les activités de nettoyage, d'assainissement, d'entretien et d'inspection;
  - présenter des surfaces lisses, non absorbantes, qui ne peuvent être corrodées et qui sont exemptes de piqûres, de fissures ou de crevasses.
- Les produits chimiques qui sont utilisés pour l'entretien et la maintenance du matériel (lubrifiants, revêtements, peinture, etc.) et qui peuvent entrer en contact avec les produits alimentaires doivent être appropriés à un usage alimentaire.
- Toute installation ou appareil servant à la réfrigération, à la congélation ou au maintien de la chaleur doit disposer d'un thermomètre. Il est recommandé de tenir un registre des prises de température pour chacun des appareils ou installations. Par ailleurs, il est important de dégivrer et de nettoyer les réfrigérateurs et les congélateurs régulièrement. On évite ainsi l'apparition de mauvaises odeurs et d'autres problèmes qui pourraient éventuellement engendrer un mauvais fonctionnement des appareils.
- Dans le cas d'un bris ou d'une panne d'électricité, l'employé doit informer le plus rapidement possible le responsable de l'hygiène de l'établissement afin d'assurer la gestion sécuritaire des aliments entreposés dans les réfrigérateurs et les congélateurs affectés.

MILIEU

Le milieu inclut les locaux de préparation et d'entreposage des aliments. Leur inspection vise à déceler la présence de toute source de contamination physique, chimique ou environnementale.

Vermine

Il faut empêcher l'entrée d'insectes et de rongeurs dans les locaux. Un programme de contrôle et d'extermination de la vermine est primordial.

Intérieur du bâtiment

- Les **installations de lavage des mains** doivent être en nombre suffisant et placées dans des endroits appropriés. Elles doivent être approvisionnées en eau courante potable, chaude et froide, et pourvues d'un évier, d'un robinet mélangeur, d'un distributeur de savon, d'un distributeur de papier jetable et d'une poubelle.
- Les **installations pour le personnel** doivent être séparées des zones de manutention, de transformation et d'emballage et ne doivent pas y donner accès directement. Des vestiaires doivent être à la disposition du personnel.
- Les **planchers**, les **murs** et les **plafonds** doivent être faits de matériaux qui ne peuvent pas être corrodés et qui résistent aux activités de lavage, de nettoyage ou d'assainissement.
- Les fenêtres, les portes et leur cadre doivent être scellés ou munis de grillages bien ajustés.
- Les activités doivent être planifiées de façon appropriée. Une séparation physique ou systématique des tâches prévient la contamination des aliments causée par la circulation du personnel.
- Les tuyaux d'évacuation doivent être munis d'un grillage protecteur et d'un piège sanitaire.
- Les produits de nettoyage, les assainisseurs et les autres produits toxiques doivent être entreposés dans un endroit distinct de celui où sont conservés ou préparés les aliments.
- Les locaux d'entreposage ou de préparation d'aliments doivent être propres et ne comporter aucun danger de contamination physique, chimique ou microbiologique. De plus, ils doivent servir exclusivement à la préparation ou à l'entreposage d'aliments.
- Les locaux doivent être ventilés et bien aérés. Les dispositifs d'aération et de ventilation doivent être installés de façon à empêcher une éventuelle contamination des aliments.
- Les dispositifs d'éclairage doivent être protégés des bris dans les aires de préparation ou d'entreposage des aliments.
- Des installations sanitaires appropriées (poubelles) doivent être prévues pour l'entreposage temporaire des déchets et des matières non comestibles et elles doivent être conçues pour éviter toute contamination.



Extérieur du bâtiment

Les déchets doivent être placés dans un endroit réservé à cette fin, dans des contenants propres, fermés, étanches et inaccessibles aux insectes et autres animaux. L'enlèvement des ordures doit se faire fréquemment afin d'éviter tout débordement.

Approvisionnement en eau potable chaude et froide

L'eau utilisée pour la consommation humaine, la préparation d'aliments, le nettoyage des équipements et la fabrication de glace doit être potable. Si elle ne provient pas de l'aqueduc municipal, par exemple si elle est tirée d'un puits, elle doit être analysée plusieurs fois par année et traitée au besoin. L'eau chaude doit atteindre 60 °C ou plus.

Lorsqu'un avis d'ébullition est diffusé par le fournisseur d'eau, l'exploitant d'un établissement alimentaire a la responsabilité d'utiliser et de fournir dans son établissement de l'eau potable qui répond aux exigences de la Loi sur les produits alimentaires et des règlements qui en découlent. Pour ce faire, l'exploitant doit prévoir des mesures afin d'assurer un approvisionnement en eau potable en quantité suffisante pour répondre à tous les besoins de l'établissement alimentaire.

L'utilisation ou la consommation d'une eau faisant l'objet d'un avis d'ébullition (si celle-ci est contaminée par des microorganismes pathogènes) peut entraîner des problèmes, notamment être la cause de toxi-infections alimentaires.

POUR PLUS AMPLE INFORMATION

Pour obtenir de plus amples renseignements relativement à la sécurité des aliments ou aux exigences en matière d'inspection, pour porter plainte ou pour signaler une toxi-infection alimentaire, communiquez avec le Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation :

- en composant le **1 800 463-5023**;
- ou en écrivant à l'adresse **DGA@mapaq.gouv.qc.ca**

Site Internet : **www.mapaq.gouv.qc.ca**







Photographies:
Étienne Boucher, Éric Labonté et Marc Lajoie, MAPAQ.

09-0022